

Pastel de Piña y Calabacita

Sirve: 12 porciones

Ingredientes

- 3 huevos
- 2 tazas azúcar
- 2 cucharaditas vainilla
- 1 taza aceite vegetal
- 2 tazas calabacita, peladas y ralladas
- 1 cucharadita polvo para hornear
- 1 cucharadita sal
- 1 cucharadita bicarbonato de sodio
- 3 tazas harina blanca
- 1 taza piña en trozos, drenada
- 1/2 taza menudillos cocidos y picados (opcional)
- 1 taza nuez picada (opcional)

Preparación

1. Caliente el horno a 350°F. Engrase o cubra con aceite en aerosol un molde de 9x13 pulgadas.
2. En un recipiente grande, bata los huevos, azúcar, vainilla y aceite. Agregue la calabacita.
3. En un recipiente aparte, combine el polvo para hornear,

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	440
Grasa total	20 g
Grasa saturada	3 g
Colesterol	N/A
Sodio	360 mg
Total de Carbohidrato	61 g
Fibra dietética	1 g
Azúcares totales	37 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	5 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

sal, bicarbonato de sodio y harina. Agregue la mezcla seca a la mezcla húmeda.

4. Incorpore la fruta y las nueces.

5. Hornee durante 40 a 50 minutos, o hasta que se pueda presionar con el dedo y el regrese a su posición original.

Notas

Origen: Montana State University Extension Service, Montana Extension Nutrition Education Program Website Recipes